

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал
Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

для специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(на базе основного общего образования)

СОГЛАСОВАНО:
Кафедра
Менеджмента и технологии бизнеса

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования
19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Протокол № 1
от «31» 08 2017 года

Зав. кафедрой



О.К. Луховская

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Исаева Е.Н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Рецензент: Исаев А.В., индивидуальный предприниматель предприятий общественного питания г. Иванова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация – техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.02

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюда из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.02:

всего –422 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 278 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 187 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 91 часов;
- учебной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1	Раздел 1. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	62	43	29	19		
ПК 2.2	Раздел 2. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	126	84	24	42		
ПК 2.3	Раздел 3. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции	90	60	24	30		
	Учебная практика	144				144	
	Всего:	422	187	77	91	144	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.02) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		422	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		278	
Раздел 1. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции		43	
Тема 1.1 Холодные блюда и закуски.	Содержание	12	1, 2
	1 Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.	2	
	2 Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	3 Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	4 Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	2	
	5 Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	6 Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	

	8	Требования к качеству холодных блюд и закусок. Режимы хранения и реализации и транспортировки холодных блюд и закусок из овощей	1	
Тема 1.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	Содержание		2	1,2
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных закусок	1	
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	1	
	Лабораторная работа		6	
	1	Приготовление бутербродов, канапе, сэндвичей	6	
	Практическая работа		23	
	1	Организация рабочего места для обработки яиц	1	
	2	Органолептическая оценка молочных продуктов.	2	
	3	Организация рабочего места для приготовления блюд из творога	2	
	4	Органолептическая оценка канапе, легких и сложных холодных закусок	4	
	5	Составление технологических карт приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	6	
6	Составление технико-технологических карт приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	8		
Раздел 2. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции			84	
Тема 2.1 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей	Содержание		10	1,2
	1	Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	2	
	2	Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	
	3	Ассортимент холодных блюд из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	
Тема 2.2 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы	Содержание		20	1, 2
	1	Ассортимент холодных блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	14	
	2	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	

Тема 2.3 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание		30	1, 2
	1	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	18	
	2	Холодные блюда из с/х птицы, субпродуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	12	
	Лабораторные работы		6	
	1	Холодные блюда и закуски из рыбы	6	
	Практическая работа		18	
	1	Органолептическая оценка сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	4	
	2	Составление технологических карт приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	6	
	3	Составление технико-технологических карт приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	8	
	Раздел 3. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции		60	
Тема 3.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов	Содержание		30	1, 2
	1	Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении соусов.	4	
	2	Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент, особенности приготовления и использования производных красного соуса. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.	4	
	3	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	4	
	4	Ассортимент, технологические процессы приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции. Особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	6	
	5	Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Требование к качеству. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса.	6	

		Физико-химическая структура заправок.		
	6	Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	
	7	Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и сроки реализации.	2	
Тема 3.2.	Содержание		2	2
Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных холодных соусов	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов	1	
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	1	
	Лабораторная работа		6	
	1	Банкетные холодные блюда		
	Практическая работа		18	
	3	Органолептическая оценка сложных холодных соусов		
	6	Составление технологических карт приготовления сложных холодных соусов		
			Составление технико-технологических карт приготовления сложных холодных соусов	
Дифференцированный зачет по МДК 02.01			4	
Самостоятельная работа			91	
Составление кроссворда " Сырье, используемое для приготовления приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок "				2,3
Работа в программе ОМС Инвентарь и оборудование, используемые при приготовлении бутербродов				
Подготовка презентации по теме: «Ассортимент сложной холодной кулинарной продукции».				
Подготовка реферата по теме: «Бутерброды»				
Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации канапе, легких и сложных холодных закусок "				
Работа в программе ОМС Характеристика и подготовка сырья для приготовления бутербродов				
Подготовка реферата по теме: «Значение холодных блюд в питании»				
Работа в программе ОМС Классификация и правила приготовления бутербродов				
Составление таблиц: "Классификация холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы "				
Работа в программе ОМС. Классификация и ассортимент салатов				
Составление кроссворда: "Виды салатов".				
Работа в программе ОМС. Кулинарная характеристика салатов и их подготовка к приготовлению холодных закусок				
Работа в программе ОМС. Правила приготовления, оформления и отпуска салатов				
Подготовка реферата по теме "Банкетные холодные блюда из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы " ..				
Работа в программе ОМС. Холодные закуски из рыбы				
Работа в программе ОМС. Холодные блюда из птицы				
Работа в программе ОМС. Холодные закуски из мяса. Ассортимент и технология приготовления				
Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы "				
Подготовка реферата: «Разновидности майонеза. Технология приготовления»				
Работа в программе ОМС Холодные соусы на растительном масле и уксусе. Ассортимент				

Подготовка презентации по теме: «Соусы зарубежной кухни»			
Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных соусов "			
Составление таблицы: "Виды полуфабрикатов, используемые сложных холодных соусов".			
Решение ситуационной задачи Холодному цеху ресторана необходимо приготовить 50 порций мяса заливного (рец. No 161/1), 100 порций салата мясного (рец. No 100/1), 40 порций бутербродов с мясом (рец. No 4/1). Сколько отварной говядины потребуется для обеспечения производственной программы?			
Учебная практика (УП.02.01)		144	
1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	6	
2	разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;	6	
3	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;	6	
4	проверка качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	6	
5	организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	6	
6	приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	12	
7	сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок	6	
8	контроль качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок	6	
9	разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	6	
10	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	6	
11	проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	6	
12	организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	6	
13	приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	12	
14	оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	6	
15	контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	6	
16	разработка ассортимента сложных холодных соусов;	6	
17	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;	6	
18	проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов	6	
19	организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов	6	
20	приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	6	
21	декорирование блюд сложными холодными соусами	3	
22	контроль качества и безопасности сложных соусов	3	
	Подготовка отчета. Зачет.	6	
Квалификационный экзамен			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии приготовления пищи, лабораторий Учебный кулинарный цех и Технологическая.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.02** предполагает обязательную учебную практику в объеме **144** часа. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для повара и кондитеров: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 112 с.

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 248 с. — (Профессиональное образование)

Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 414 с. — (Профессиональное образование)

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А.Домарецкий.-М.: Форум, 2013.-400 с. (Среднее профессиональное образование).- гриф МО РФ

Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 6-е изд., стер. — М.: ИНФРА-М., 2014.-368 с.-гриф УМО

Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Лабзина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.

Журнал «Общепит: бизнес и искусство» 2012-2015 гг.

Журнал «Ресторанные ведомости» 2012-2015 гг.

Журнал «Ресторатор» 2012-2015 гг.

Журнал «Современный ресторан» 2012-2015 гг.

интернет-ресурсы:

ЭБС Znanium.com
<http://www.znanium.com>

Университетская
библиотека online
<http://biblioclub.ru>

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2012. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -3000 экз.-гриф УМО

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.-гриф

Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин ;

Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет»,
Федеральное агентство по образованию. - Казань : КГТУ, 2012. - 92 с.-гриф УМО
Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело.
Конспект лекций : учебное пособие / И.В. Мирошниченко.
- М. : А-Приор, 2012. - 158 с.

НЭБ КиберЛенинка

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА
Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2012-2015 гг.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля должно предусматривать:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля должны предусматриваться групповые и индивидуальные консультации.

Освоение модуля должно обеспечиваться Учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля. Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок; приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Дифференцированный зачет Оценка выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ</p>
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд; подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Дифференцированный зачет Оценка выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ</p>
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Дифференцированный зачет</p>

	<p>качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления холодных соусов осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных соусов приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</p>	<p>Оценка выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ</p>
--	--	---

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Дифференцированный зачет Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Дифференцированный зачет Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Дифференцированный зачет Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Дифференцированный зачет Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-</p>	<p>демонстрация навыков использования информационно-</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций</p>

коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экзамен Зачет Дифференцированный зачет Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Дифференцированный зачет Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Дифференцированный зачет Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Дифференцированный зачет Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Дифференцированный зачет Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ

Разработчик:

Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель отделения СПО
Исаева Е.Н.